

No Bake Zitronen-Joghurt-Torte

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

- 140g Butterkekse
- 75g Butter
- 2 Bio-Zitronen
- etwas Wasser
- 2 EL Zucker
- 25g Speisestärke
- 14 Blatt Gelatine
- Zitronengelbe Lebensmittelfarbe
- 300 ml Schlagsahne
- 80g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
- 700 g Naturjoghurt



Zubereitung:

Eine 22-24cm Springform am Boden mit Backpapier belegen. Kekse fein zermahlen. Schale einer halben Zitrone abreiben, Butter schmelzen.

Zitronenschalen und geschmolzene Butter mit den Kekskrümeln vermischen, auf den Boden der Springform verteilen, mit einem Glasboden oder Löffelrücken fest andrücken und kaltstellen.

Beide Zitronen auspressen und mit Wasser auf 350ml ergänzen. Den Saft mit einer Messerspitze zitronengelber Lebensmittelfarbe intensiver einfärben. Speisestärke mit 3 EL des Zitronensaftes glatt und klümpchenfrei verrühren. Den restlichen Saft mit Zucker aufkochen. Sobald dieser kocht vom Herd ziehen, Speisestärkegemisch mit einem Schneebesen zügig einrühren, Topf auf den Herd zurückgeben und unter Rühren kurz aufkochen, bis der Saft eindickt. Topf vom Herd nehmen.

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen, anschließend aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken und in den noch warmen Zitronensaft einrühren. Den Zitronensaft in einen Messbecher umfüllen.

Für die Joghurt-Creme restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Sahne zu etwa 30% steif schlagen, Puderzucker, Vanilleextrakt und Joghurt dazu geben und einrühren. Gelatine aus dem Wasser nehmen, etwas ausdrücken, schmelzen und in die Joghurt-Creme einrühren. Joghurt-Creme ebenso in einen Messbecher umfüllen.

Für das Muster der Torte werden nun abwechselnd nach und nach in kleinen Portionen Joghurt- und Zitronen-Füllung in die Mitte des Keksbodens gegossen. Die Menge der Joghurt-Füllung ist hier etwas größer als die Zitronen-Füllung. Torte anschließend mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank geben und eiskalt aus dem Kühlschrank servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!